Сегодня, 02.03.2024г. , состоялся заключительный соревновательный день Регионального этапа Национального чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Республики Адыгея 2024 по компетенциям «Поварское дело», «Выпечка осетинских пирогов».

Участники по поварскому делу за 4 часа справились с вариативной частью конкурсного задания- модули Ж .3, З. 5, И. Ребята соревновались в приготовлении 3 порций холодной закуски из овощей с обязательным использованием грибов. На презентацию были представлены салаты и маринованные овощи с овощным гарниром и соусом собственного приготовления в холодном виде.

В части З. 5 конкурсанты приготовили 3 порции горячего блюда из рыбы-кета (продукт из «Черного ящика») с двумя гарнирами и горячим соусом.

Модуль И предполагал приготовление 3 порций десерта из груши с адыгейским сыром. Технологическую карту приготовления десерта разработало экспертное сообщество региона. Здесь участники смогли раскрыть свой творческий потенциал.

«Уровень сложности всех заданий высокий, критерии оценки в первую очередь включают качество приготовления Блюд, порядок организации производственного процесса. Нам, экспертам, в этом году менеджер компетенции позволил разработать рецептуру приготовления десерта. Мы выбрали грушу с малосольным адыгейским сыром и работы участников порадовали нас»,-рассказывает главный эксперт , мастер производственного обучения Джолова М.А.

Юниоры компетенции «Выпечка осетинских пирогов» за 3,5 часа приготовили из дрожжевого теста безопарным способом пирог осетинский с мясом «Фыдджын» (модуль Д). В рамках выполнения модуля Е конкурсанты приготовили из дорожжевого теста безопарным способом 3 вида осетинских пирогов: со свежим сыром и зеленым луком (хъаедындзджын); с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цаехаераджын); с картофелем, репчатым луком пассерованным без сыра.

«Такое соревнование позволяет конкурсантам раскрыть свои способности, приобретенные навыки, приемы. Для юниоров это первый опыт. Нужно отметить, что все молодцы. Эти дни работа на площадке кипела. Участники, эксперты, организаторы , волонтеры работали слаженно»,-поделилась впечатлениями эксперт-наставник , мастер производственного обучения ГБПОУ РА «ДСХТ» Клименко С.Н.

Площадку в целях профориентации посетили обучающиеся Хатукайской школы. Детям интересно было понаблюдать за работой конкурсантов, посмотреть современное оборудование.

Поздравляем всех участников с успешным выполнением конкурсного задания и окончанием чемпионата!